

So locker, so luftig, so lecker.



Paradis Creme von Dr. Oetker:
Das unverwechselbar cremige,
locker-luftige Dessert. Mit Milch
schnell gemacht – klassisch pur
oder kreativ kombiniert – immer
ein echter Genuss!



Qualität ist das beste Rezept.

ERDBEER LIEBE



Qualität ist das beste Rezept.

Rezeptsammlung Nr. 19



8 – 10 Portionen

Götterspeise:

1 Btl. Dr. Oetker Götterspeise
Waldmeister-Geschmack

100 g Zucker

500 ml Wasser

250 g Speisequark
(20% Fett i. Tr.)

Erdbeerenspiegel:

500 g Erdbeeren

2 Pck. Dr. Oetker
Vanillin-Zucker

1 EL Zitronensaft

Zum Verzieren:

200 - 250 g kalte
Schlagsahne

1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

1 Pck. Dr. Oetker
Vanillin-Zucker

8 - 10 Erdbeeren

8 - 10 frische
Waldmeisterstängel



EINE LIEBEVOLLE KOMBINATION

GÖTTERSPEISE-ERDBEER-DESSERT

- 1. Götterspeise:** Götterspeise mit Zucker und Wasser nach Packungsanleitung zubereiten, in eine Rührschüssel umfüllen und etwas abkühlen lassen. Quark mit einem Schneebesen kräftig unterrühren. Götterspeise in Dessertgläser füllen und etwa **4 Std.** in den Kühlschrank stellen.
- 2. Erdbeerenspiegel:** Erdbeeren waschen und putzen. 200 g Erdbeeren mit Vanillin-Zucker pürieren. Restliche Erdbeeren in Stücke schneiden und mit dem Zitronensaft vermengen.
- 3. Verzieren:** Erdbeerenspiegel auf die Götterspeise geben. Sahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen. Sahne in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 13 mm) geben und daraufspritzen. Erdbeeren waschen und putzen. Dessert mit Erdbeeren und Waldmeister verzieren.

Zeichenerklärung zu den Rezepten:



gelingt leicht



etwas Übung erforderlich



aufwändig



bis 20 Min.



bis 40 Min.



bis 60 Min.

Zubereitungszeit ohne Stand-, Back- und Kühlzeit.





etwa 3 Portionen

Milchreis:

300 ml Milch

1 Pck. Dr. Oetker
Süße Mahlzeit Milchreis
nach klassischer Art

200 g kalte Schlagsahne

Marinierte Erdbeeren:

400 g Erdbeeren

1 Zweig Minze

Saft von 1 Limette

1 EL Zucker



KLEINE MAHLZEIT FÜR ERDBEER LIEBHABER

SOMMERLICHER ERDBEER-MILCHREIS

- 1. Milchreis:** Milch **sprudelnd** aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Milchreis unter Rühren mit einem Schneebesen zufügen und etwa **1 Min.** kräftigiterrühren. Milchreis **10 Min.** stehen lassen, dann nochmal durchrühren.
- 2. Marinierte Erdbeeren:** Erdbeeren waschen, putzen und vierteln. Minze waschen und hacken. Erdbeeren mit Limettensaft, Zucker und der Minze vermengen.
- 3. Sahne** steif schlagen und unter den Milchreis heben. Milchreis mit den Erdbeeren servieren und nach Belieben mit frischer Minze verzieren.

TIPPS:

- Der Erdbeer-Milchreis ist auch ein leckeres Dessert für etwa 6 Portionen.
- Die Erdbeeren schmecken auch toll zum warmen Milchreis.



 etwa 6 Portionen

Zutaten:

300 g Erdbeeren

10 Mini-Schokoküsse
(etwa 70 g)

400 ml kalte Milch

1 Pck. Dr. Oetker

Paradiescreme Stracciatella

Zum Verzieren:

etwa 6 Mini-Schokoküsse

6 Dr. Oetker
Schokodekor Herzen

Dr. Oetker

Zuckerschrift Weiß



Abb. 1



TIPP:

Anstatt Zuckerschrift können Sie auch etwas Puderzuckerguss oder geschmolzene Schokolade zum Ankleben der Schokoherzen verwenden.

EIN LIEBESGRUSS IM GLAS

SCHOKOKUSS-CREME MIT ERDBEEREN

- 1. Vorbereiten:** Erdbeeren waschen und putzen. Aus möglichst spitzen Erdbeeren aus der Mitte dünne Scheiben herausschneiden, oben am Stielansatz evtl. noch etwas nachschneiden, so dass ein Herz entsteht (Abb. 1). Je nach Glasgröße 3 – 4 Erdbeerherzen mit der Spitze nach unten ans Glas „kleben“. Übrige Erdbeeren klein schneiden. Von den Mini-Schokoküssen die Waffeln abnehmen.
- 2. Zubereiten:** Milch in einen Rührbecher geben. Cremepulver hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Alles etwa **3 Min.** auf höchster Stufe cremig aufschlagen. Mini-Schokoküsse ohne die Waffel unter die Creme rühren. Creme vorsichtig mit einem Esslöffel in die Dessertgläser geben oder mit einem Spritzbeutel einfüllen. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.
- 3. Verzieren:** Herzen mit Zuckerschrift an die Mini-Schokoküsse kleben. Kleingeschnittene Erdbeeren auf die Creme geben und mit den Schokoküssen verzieren.





etwa 6 Portionen

Erdbeerpüree:

500 g Erdbeeren

3 Pck. Dr. Oetker
Vanillin-Zucker

200 ml starker Espresso,
kalt

2 EL Cognac

100 g Löffelbiskuits

1 Pck. Dr. Oetker
Tiramisucreme

200 ml kalte Milch

100 g kalte Schlagsahne

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Kakao



EINE ERDBEERIGE VERLOCKUNG

SCHNELLES ERDBEER-TIRAMISU

- 1. Vorbereiten:** Erdbeeren waschen, putzen und etwa 3 mittelgroße Erdbeeren für die Dekoration beiseitestellen. Übrige Früchte fein schneiden. **1 Pck. Vanillin-Zucker** und **2 EL Espresso** mit den Erdbeeren vermischen. Restlichen Espresso, Cognac und Vanillin-Zucker verrühren. Die Löffelbiskuits in eine rechteckige Auflaufform (etwa 20 x 30 cm) legen. Das Gebäck mit der Flüssigkeit tränken. Die Erdbeeren darauf verteilen.
- 2. Zubereiten:** Tiramisucreme mit Milch und Sahne nach Packungsanleitung zubereiten. Die Creme auf den Erdbeeren verteilen und mind. 2 – 3 Std. in den Kühlschrank stellen.
- 3. Verzieren:** Vor dem Servieren mit Kakao bestreuen. Die Erdbeeren in feine Scheiben schneiden und als Blüten auf das Dessert legen.



TIPP:

Sie können das Tiramisu auch in Gläsern portionieren, dafür die Löffelbiskuits etwas zerkleinern.



 etwa 8 Portionen

Zutaten:

300 g Erdbeeren

250 g Rhabarber

100 ml Wasser

1 Pck. Dr. Oetker Dessert-
Soße Vanille-Geschmack
zum Kochen

100 g Zucker

Pudding:

1 Pck. Dr. Oetker Original
Puddingpulver Sahne-
Geschmack

40 g Zucker

500 ml Milch

150 g Joghurt



TIPPS:

- Wenn es noch schneller gehen soll, nehmen Sie die Dr. Oetker Erdbeer-Rhabarber-Grütze aus dem Kühlregal.
- Nach Belieben andere Puddingsorten verwenden, z. B. Dr. Oetker Gala Feiner Sahne-Pudding.

EIN LIEBESSTÄRKESES DUO

ERDBEER-RHABARBER-GRÜTZE MIT PUDDING

- 1. Grütze:** Erdbeeren waschen und etwa 8 Erdbeeren beiseitelegen. Die restlichen Erdbeeren putzen und in kleine Stücke schneiden. Rhabarber waschen, putzen (nicht abziehen) und in kleine Stücke schneiden. Rhabarberstücke mit **50 ml Wasser** in einen Topf geben und in etwa 4 Min. gar dünsten. Soßenpulver mit Zucker mischen und mit dem übrigen Wasser glatt rühren. Angerührtes Pulver in den Rhabarber rühren und kurz aufkochen. Rhabarber etwas abkühlen lassen, kleingeschnittene Erdbeeren unterrühren.
- 2. Pudding:** Pudding mit Zucker und Milch nach Packungsanleitung zubereiten, etwas abkühlen lassen, dabei zwischendurch umrühren, Joghurt unterrühren.
- 3.** Die noch warme Grütze und den warmen Pudding zeitgleich in Dessertgläser füllen. Etwa 1 Std. kalt stellen.
- 4. Verzieren:** Vor dem Servieren mit restlichen Erdbeeren garnieren.

